

## Nadziejka z cukinią



### CUKIERECZEK13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	1 kg
<b>papryka czerwona</b>	1/2
<b>papryka żółta</b>	1/2
<b>cebula</b>	2
<b>natka pietruszki</b>	1/2 pęczka
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	1 łyżka
<b>cukinia</b>	1
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	do smaku
<b>kajzerka</b>	1
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>jajko</b>	2
<b>żółtko jajek</b>	1

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Kajzerkę moczymy w wodzie. Jedną z cebul kroimy w kostkę i szklimy na masełku, studzimy. Dodajemy ją do mięsa mielonego razem z wyciśniętą kajzerką, 2 jajkami i odrobiną ziół prowansalskich. Całość doprawiamy solą i pieprzem do smaku, dokładnie mieszamy. Mięso wstawiamy do lodówki.
- KROK 2** Następnie przygotowujemy cukinię, z której wydrążamy środek tak, aby jej nie uszkodzić.

- KROK 3 Paprykę i drugą z cebul kroimy w drobną kostkę i dusimy na masłku, studzimy. Następnie dodajemy posiekaną natkę pietruszki, łyżkę bułki tartej i jedno żółtko - wszystko mieszamy dokładnie i doprawiamy do smaku.
- KROK 4 Tak przygotowanym farszem napełniamy cukinię.
- KROK 5 Przygotowujemy arkusz papieru do pieczenia, na którym rozkładamy połowę mięsa, a na nim nafaszerowaną cukinię.
- KROK 6 Nakładamy kolejno resztę mięsa formując kształt cukierka.
- KROK 7 Tak powstały pakunek umieszczamy w naczyniu żaroodpornym i pieczemy 80 minut w temperaturze 180 stopni.
- KROK 8 Smacznego :)